MAXWELL

Спасибо, что выбрали блендерный набор Maxwell

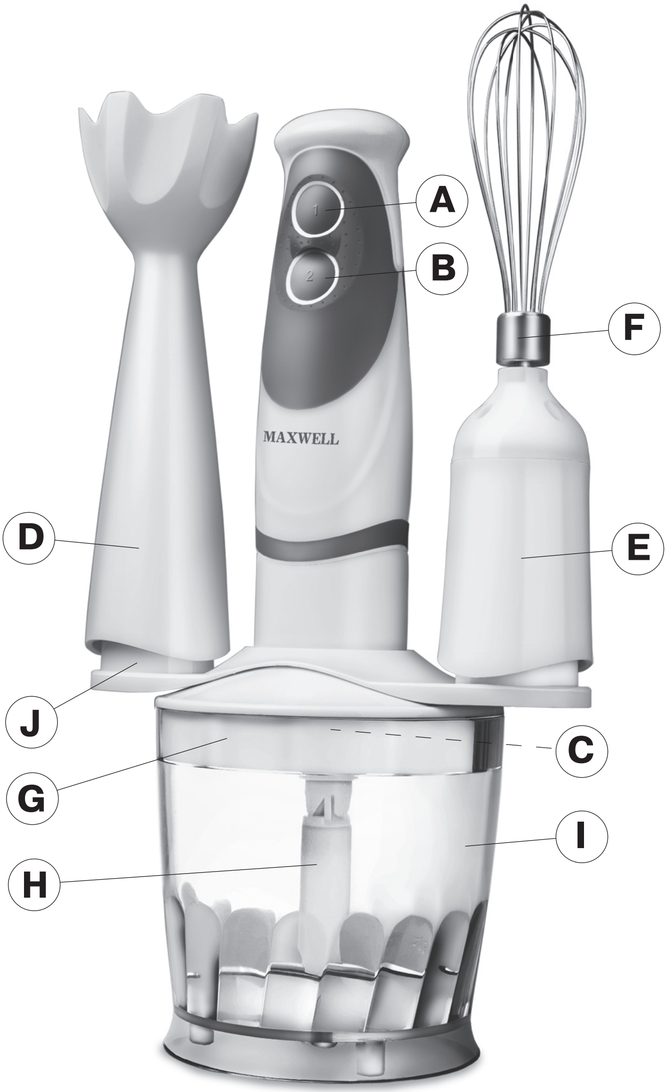
# Инструкция по эксплуатации



БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

MW-1154

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru


A
B
F
MAXWELL
D
E
J
C
G
I
H

**Техника MAXWELL проходит 7 шагов контроля качества и безопасности:**

- Контроль модели при вводе в ассортимент
- Государственная сертификация модели
- Сертификация производителя
- Контроль процесса сборки
- 100% тестирование готовых изделий
- Предпродажный контроль качества на складах
- Послепродажный мониторинг качества

## БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

### ОПИСАНИЕ

A. Кнопка включения
B. Кнопка режима «Турбо»
C. Моторный блок
D. Съемная насадка-блендер
E. Редуктор
F. Венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов
G. Крышка емкости чоппера
H. Нож-измельчитель
I. Чаша чоппера
J. Подставка

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

- Прежде чем подключить прибор к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электросети в вашем доме.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Используйте данный прибор только по его назначению, как описано в инструкции.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами.
- Используйте прибор на ровной устойчивой поверхности.
- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Продукты помещаются в чашу до включения прибора.
- Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в чашу блендера.
- Не переполняйте чашу блендера продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.
- Режущие лезвия острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!
- В случае затруднения вращения ножей отключите устройство от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножей.
- Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши блендера только после полной остановки ножей.
- Не касайтесь вращающихся частей устройства.
- Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения ножей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед чисткой или в случае, если вы его не используете.
- Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей (газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за сетевой шнур и не перекручивайте его.
- Не беритесь за сетевую вилку мокрыми руками.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не погружайте чашу блендера в посудомоечную машину.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте корпус устройства в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:

- не касайтесь воды;
- немедленно отсоедините его от сети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.

- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями, если лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном пользовании.
- Блендер позволяет быстро и эффективно перерабатывать продукты, но при этом **продолжительность непрерывной работы не должна превышать 60 секунд.** Перед продолжением работы блендера следует сделать перерыв, необходимый для остывания электромотора (не менее 3-4 минут).
- Блендер предназначен только для домашнего использования.

**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- Извлеките блендер из упаковки.
- Перед включением убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- Перед использованием устройства промойте насадки (F), (D), (H) и емкость (I) теплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите их. Моторный блок (C) протрите мягкой, слегка влажной тканью.
- Запрещается погружать моторный блок (C), редуктор (E), вилку сетевого шнура и сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- Не помещайте насадки блендера в посудомоечную машину.
- Запрещается снимать любые принадлежности во время работы прибора.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА**

Блендер превосходно подходит для приготовления соусов, супов, майонезов, для приготовления детского питания, а также для смешивания напитков или коктейлей.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставьте насадку (D) в моторный блок (C) (рис. 2).
- Вставьте сетевую вилку в розетку. Блендер готов к использованию.
- Погрузите насадку блендера (D) в посуду с продуктами, которые вы хотите измельчить/перемешать и включите «нормальный» режимы работы кнопкой (A) или «турбо» кнопкой (B) (рис. 3).
- Измельчите продукты, передвигая блендер по и против часовой стрелки (рис. 4).
- После завершения использования устройства выньте сетевую вилку из розетки.

**Примечание:** Продукты помещаются в посуду до включения прибора. Перед началом процесса смешивания рекомендуется очистить кожуру с фруктов, удалить несъедобные части, такие как косточки, порезать фрукты кубиками размером около 2,5 см.

- Запрещается снимать насадку (D) во время работы блендера.
- Чтобы не повредить лезвия, не обрабатывайте слишком твердые продукты, такие как лед, замороженные продукты, крупы, рис, приправы и кофе.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА**

Используйте насадку-венчик только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставьте редуктор (E) в моторный блок (C) (рис. 7).
- Вставьте венчик (F) в редуктор с установленным моторным отсеком (C) (рис. 9).
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Опустите венчик (F) в посуду с продуктами, включите нормальный режим работы нажатием кнопки (A) (рис. 10).
- После работы в нормальном режиме (приблизительно 1 минуту) можно перейти к режиму «турбо», нажав кнопку (B).

**Внимание!**
Запрещается использовать венчик (F) для замешивания крутого теста.
Продукты помещаются в емкость до включения прибора.
Не переполняйте емкость для смешивания.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ЧОППЕРА

Мини-чоппер используется для измельчения мяса, сыра, лука, ароматических трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, фруктов.

**Внимание**!
Запрещается измельчать очень твердые продукты, такие как мускатные орехи, зерна кофе и злаки.
Перед тем как начать измельчение:
- Нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (примерно одинаковыми) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.

**Измельчение**
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не переполняйте чашу чоппера.

**Осторожно:** лезвия ножа очень острые! Всегда держите нож за верхний пластмассовый хвостовик.
1. Установите нож (H) на ось чаши чоппера (I) (рис. 5).
2. Поместите продукты в чашу чоппера (I).
3. Установите крышку чаши (G) (рис. 6).
4. Вставьте редуктор (E) в моторный блок (C) (рис. 7).
5. Вставьте моторный блок (C) в чашу (I) (рис. 8).
6. Включите устройство, выбрав нужный вам режим работы нажатием кнопок (A) «нормальный» или (B) «турбо». Во время работы держите моторный блок (C) одной рукой, а чашу чоппера (I) другой.
7. После использования чоппера отсоедините моторный блок (C), а затем снимите редуктор (E).
8. Соблюдая осторожность, извлеките нож (H).
9. Извлеките измельченные продукты из чаши чоппера (I).

***ЧИСТКА***
***ВНИМАНИЕ!*** *Режущие лезвия ножа очень острые и представляют опасность.*
*Обращайтесь с ножом крайне осторожно!*
- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Отсоедините насадки.
- Используйте для чистки моторного блока (C) слегка влажную ткань, после чего протрите моторный блок насухо.
- Редуктор (E) можно ополаскивать водой, но категорически запрещается погружать в воду.
- После обработки соленых или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть нож (H).
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свеклы) насадки и емкости могут окраситься; протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Промойте насадки, чашу чоппера и емкость в теплой мыльной воде, ополосните и тщательно просушите их. Запрещается промывать насадки вместе с моторным блоком (C); сначала снимите их с моторного блока и только после этого промывайте.

***ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК И РЕДУКТОРЫ В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, А ТАКЖЕ МЫТЬ ИХ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.***
***НЕ ПОМЕЩАЙТЕ НАСАДКИ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.***

# РУССКИЙ

***Руководство по переработке продуктов***

| Продукты | Максимальный вес порции для измельчения | Примерное время приготовления |
|---|---|---|
| **Использование блендера** | | |
| Фрукты и морковь | 200 г | 20-30 сек |
| Супы, соусы и детское питание | 100-500 мл | 30 сек |
| Жидкое тесто | 100-500 мл | 30 сек |
| Коктейли, напитки | 100-500 мл | 30 сек |
| **Использование мини-чоппера** | | |
| Лук и чеснок | 250 г | 15 сек |
| Мясо и рыба | 250-350 г | 20-30 сек |
| Ароматические травы | 100 г | 15 сек |
| Сыры | 150 г | 20 сек |
| Грецкие орехи | 100 г | 20 сек |
| **Использование венчика** | | |
| Крем | 250 мл | 60 сек |
| Белок яйца | 4 яйца | 60 сек |

**Технические данные**
Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 250 Вт

***Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.***

***Срок службы прибора - 3 года***

ME 61 *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

**Изготовитель:** ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД
РЕСПУБЛИКА КИПР,
**Адрес:** Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.

## BLENDER SET

### DESCRIPTION

A. Power button
B. “Turbo” mode button
C. Motor unit
D. Removable blender-attachment
E. Gear
F. Whisk for beating and mixing of liquid products
G. Chopper bowl lid
H. Chopping blade
I. Chopper bowl
J. Support

### SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this manual carefully and keep it for future reference.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that your home electricity supply corresponds to the voltage of current specified on the housing.
- Do not use the unit outdoors.
- Use the unit only for the intended purposes as described in the manual.
- Before using the unit for the first time, wash all the removable details which will contact products thoroughly.
- Use the unit on the flat stable surface.
- Before using the unit, make sure that all the details are set properly.
- Use only the attachments supplied.
- Products should be put into the bowl before switching on the unit.
- During operation of the unit do not put your fingers or any other objects in the blender bowl.
- Do not overfill the blender bowl with products and watch the level of liquids.
- The blades are very sharp and dangerous. Handle them very carefully!
- In case of difficulty in rotating of the blades, unplug the unit and carefully remove products, which prevent the blades from rotation.
- Remove products and pour out liquids from the blender bowl only after complete stop of the blades.
- Do not touch the rotating parts of the unit.
- Do not allow hair or clothes edges get into the blades rotating zone.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always unplug the unit before cleaning or if you do not use it.
- Do not use the unit near hot surfaces (gas or electric stove, oven).
- Provide that the power cord does not touch sharp objects and hot surfaces.
- Do not pull the power cord and do not twist it.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the unit if the power cord is damaged.
- Do not try to repair the unit yourself. If there are any damages in the unit, apply to the authorized service center.
- Do not immerse the blender bowl in a dish wash machine.
- In order to avoid risk of electric shock or fire, do not immerse the unit into water or other liquids. If the unit fell into water:
  - do not touch water;
  - unplug the unit immediately, only after it you can take the unit out of water;
  - apply to the authorized service center for testing and repair of the unit.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children or disabled persons.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.

- The blender allows quick and effective processing of products, but **time of continuous operation should not be more than 60 seconds**. You should wait some time (at least 3-4 minutes) in order to let the motor cool down before you start the operation again.
- The blender is intended for household usage only.

**PREPARATION FOR OPERATION**

- Unpack the unit.
- Before using the appliance for the first time make sure that electricity supply corresponds to the voltage of current specified on the housing.
- Before using the unit for the first time, wash the attachments (F), (D), (H) and the bowl (I) in warm water with a neutral detergent and dry them thoroughly. Wipe the motor unit (C) with a soft slightly dampened cloth.
- Do not immerse the motor unit (C), the gear (E) and the power plug into water or other liquids.
- Do not place the attachments of the blender in the dish wash machine.
- Do not remove any accessories during the operation of the unit.

**USING THE BLENDER**

The blender perfectly suits for making sauces, soups, mayonnaise,  baby food and for mixing beverages and cocktails.

**USING THE BLENDER**

**WARNING:** before assembling make sure that the power plug is not inserted into the socket.

- Insert the attachment (D) into the motor unit (C). (pic.2)
- Insert the plug into the socket. The blender is ready for operation.
- Insert the blender attachment (D) into the bowl with the products, you want to chop/mix and switch on the mode with the “normal” (A) button or the “turbo” (B) button. (pic.3).
- Chop the products, moving the blender clockwise/anticlockwise (pic.4)
- After you stop using the unit, take the plug out of the socket.

**Note:** Products should be put into the bowl before switching on the unit. Before you start, it is recommended to peel the fruits, remove non-inedible parts, such as bones, and cut fruits into 2, 5 cm cubes.

- Do not remove the attachment (D) during operation of the unit.
- In order not to damage the blades, do not process too hard products, such as ice, frozen products, grits, rice, seasonings and coffee.

**USING THE WHISK**

Use the whisk attachment only for cream beating, biscuit dough making or mixing of ready desserts.

**NOTE:** before assembling, make sure that the plug is not inserted into the socket.

- Insert the gear (E) into the motor unit (C) (pic.7)
- Insert the whisk (F) into the gear with the motor unit (C) (pic.9)
- Plug the unit.
- Drop the whisk (F) into the bowl with the products, switch on the normal operation mode, by pressing the (A) button. (pic.10)
- After operation in the normal mode (approximately 1 minute), you can switch to the “turbo” mode by pressing the (B) button.

**Attention!**
**Do not use the whisk (F) to make tight dough.**
**Products should be put into the bowl before switching on the unit. Do not overfill the bowl for mixing products.**

**USING THE MINI-CHOPPER**
The mini-chopper is used for chopping meat, cheese, onion, aromatic herbs, garlic, carrots, walnut, almond, fruits.
**Attention**!
Do not chop very hard products such as nutmegs, coffee beans and cereals.
Before you start chopping:
- Cut meat, cheese, onion, garlic, carrot in (approximately equal) pieces.
- Remove stalk from the herbs, shell the nuts.
- Remove bones, tendons and cartilages from meat.

**Chopping**
**WARNING:** Do not overfill the chopper bowl.

**Warning:** the blades are very sharp!
Always hold the blade by the upper plastic tip.
1. Place the blade (H) on the axis of the chopper bowl (I). (pic.5)
2. Pit the products into the chopper bowl (I).
3. Put the lid (G). (pic.6)
4. Insert the gear (E) into the motor unit (C) (pic.7)
5. Insert the motor unit (C) into the bowl (I) (pic.8)
6. Switch on the unit, by selecting the necessary operation mode by means of the (A) “normal” or (B) “turbo” buttons. During operation hold the motor unit (C) with one hand, and the bowl (I) with the other hand.
7. After using the chopper, disconnect the motor unit (C), and then remove the gear (E).
8. Carefully remove the blade (H).
9. Remove the chopped products from the bowl (I).

***CLEANING***
***ATTENTION! The blades are very sharp and dangerous.***

***Handle the blades very carefully!***
- Before cleaning, unplug the unit.
- Remove the attachments.
- Use a slightly dampened cloth to clean the motor unit (C) and then wipe the motor unit dry.
- The gear (E) can be rinsed in water, but never immerse it into water.
- After processing of salt and sour products immediately rinse the blade (H).
- When processing products with strong color properties (for instance, carrot or beet root) the attachments and the bowl can get colored, wipe them with a cloth, dampened in plant oil.
- Wash the attachments, the chopper bowl and the bowl in warm soapy water, rinse them and dry thoroughly. Do not wash the attachment together with the motor unit (C), firstly remove them from the motor unit and only then wash them.

***DO NOT IMMERSE THE MOTOR UNIT AND THE GEAR INTO ANY LIQUIDS, AND DO NOT WASH THEM IN A DISH WASH MACHINE.***
***DO NOT PLACE THE ATTACHMENS IN A DISH WASH MACHINE.***

***Guide on processing the products***

| Products | Maximal weight of a portion to chop | Approximate cooking time |
|---|---|---|
| **Using the blender** | | |
| Fruit and carrot | 200 g | 20-30 sec |
| Soups, sauces and baby food | 100-500 ml | 30 sec |
| Liquid dough | 100-500 ml | 30 sec |
| Cocktails, beverages | 100-500 ml | 30 sec |
| **Using the mini-chopper** | | |
| Onion and garlic | 250 g | 15 sec |
| Meat and fish | 250-350 g | 20-30 sec |
| Aromatic herbs | 100 g | 15 sec |
| Cheeses | 150 g | 20 sec |
| Walnuts | 100 g | 20 sec |
| **Using the whisk** | | |
| Cream | 250 ml | 60 sec |
| White of an egg | 4 eggs | 60 sec |

**Specifications**
Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 250 W

*Specifications subject to change without prior notice.*

***Service life of appliance - 3 years.***

**GUARANTEE**
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)*

**STABMIXER 4**

**BESCHREIBUNG**

A. Einschalttaste
B. Taste „TURBO“
C. Motoreinheit
D. Abnehmbarer Aufsatz-Mixer
E. Getriebe
F. Schlagbesen fürs Schlagen und Mischen von flüssigen Nahrungsmitteln
G. Deckel des Zerkleinerungsbehälters
H. Zerkleinerungsmesser
I. Zerkleinerungsbehälter
J. Standfuß

**SICHERHEITSMAßNAHMEN**

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch und bewahren Sie diese für die weitere Nutzung als Informationsmaterial auf.

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu benutzen.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme waschen Sie sorgfältig alle abnehmbare Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Nutzen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass alle abnehmbaren Ersatzteile richtig montiert sind.
- Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferungsumfang gehören.
- Geben Sie Nahrungsmittel in den Mixerbehälter vor der Einschaltung des Geräts zu.
- Es ist nicht gestattet, Finger oder andere Gegenstände in den Mixbehälter einzutauchen.
- Es ist nicht gestattet, den Mixerbehälter mit Produkten zu überlasten, beachten Sie den Füllstand der zugegebenen Flüssigkeiten.
- Schneidmesser sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie damit vorsichtig um!
- Schalten Sie das Gerät im Falle der unvorgesehenen Unterbrechung des Messerbetriebes vom Stromnetz ab und entfernen Sie vorsichtig Nahrungsmittel, die das Drehen der Messer des Geräts blockieren.
- Nehmen Sie Nahrungsmittel aus dem Mixerbehälter heraus und gießen Sie Flüssigkeiten nur dann ab, wenn der Messerbetrieb komplett unterbrochen ist.
- Es ist nicht gestattet, drehbare Teile des Geräts zu berühren.
- Lassen Sie nicht zu, dass Haare oder Kleidungskanten in den Drehbereich der Messer gelangen.
- Lassen Sie das eingeschaltet Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz immer ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen (Gas oder elektrischer Herd, Backofen) fern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heisse Oberflächen oder scharfe Kanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, am Netzkabel zu ziehen und ihn abzudrehen.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Bei der Feststellung von Beschädigungen wenden Sie sich an den autorisierten Kundenservicedienst.
- Es ist nicht gestattet, den Mixerbehälter in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlag- und Brandrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist:
  - berühren Sie das Wasser nicht;
  - Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser;
  - Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.

- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Der Stabmixer ermöglicht schnelle und effektive Verarbeitung der Nahrungsmittel, **die ununterbrochene Betriebsdauer soll jedoch 60 Sekunden nicht übersteigen**. Warten Sie vor der weiteren Nutzung des Stabmixers einige Zeit ab, die für die Abkühlung des Elektromotors (nicht weniger als 3-4 Minuten) notwendig ist.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

## VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, ob die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Waschen Sie die Aufsätze (F), (D), (H) und den Behälter (I) vor der Nutzung des Geräts mit dem warmen Wasser und neutralen Waschmittel und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Motoreinheit (C) mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, die Motoreinheit (C), das Getriebe (E), den Netzstecker und das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, den Aufsätze des Mixers in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Es ist nicht gestattet, irgendwelche Bestandteile des Geräts während seines Betriebs abzunehmen.

## NUTZUNG DES STABMIXERS

Der Stabmixer ist für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaisen, Kindernahrung, und auch für das Mixen von Getränken und Cocktails.

## NUTZUNG DES STABMIXERS

**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Aufbau des Geräts, dass der Stecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.

- Setzen Sie den Aufsatz (D) in die Motoreinheit (C) auf. (Abb. 2)
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Der Stabmixer ist betriebsbereit.
- Tauchen Sie den Mixeraufsatz (D) ins Geschirr mit Nahrungsmitteln ein, die Sie mixen/zerkleinern möchten oder schalten Sie die Betriebsstufe mit der „normalen“ Taste (A) oder mit der Taste „Turbo" (B) ein. (Abb. 3)
- Zerkleinern Sie Nahrungsmittel, indem Sie den Stabmixer in und gegen Uhrzeigersinn bewegen.(Abb.4)
- Schalten Sie das Geräts nach der Nutzung vom Stromnetz ab.

**Anmerkung:** Geben Sie Nahrungsmittel in den Mixerbehälter vor der Einschaltung des Geräts zu. Entfernen Sie von den Früchten alle nicht essbaren Reste, wie z.B. harte Früchtehaut oder Kerne (Kirsche, Pfirsich) vor dem Mixen, scheiden Sie Früchte in Stücke ca. 2-5 cm.

- Es ist nicht gestattet, den Aufsatz-Mixer (D) während des Betriebs des Geräts abzunehmen.
- Um die Beschädigung von Messern des Geräts zu vermeiden, nutzen Sie es für die Bearbeitung solcher harten Nahrungsmittel, wie Eis, eingefrorene Nahrungsmittel, Grützen, Reis, Gewürze und Kaffeebohnen nicht.

## NUTZUNG DES SCHLAGBESENS

Nutzen Sie den Schlagbesenaufsatz nur für Cremeschlagen, Zubereitung von Biskuitteig oder Mischen von fertigen Desserts.

**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Aufbau des Geräts, dass der Stecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.

- Setzen Sie das Getriebe (E) in die Motoreinheit (C) (Abb.7) auf.
- Setzen Sie den Schlagbesen (F) ins Getriebe mit der aufgebauten Motoreinheit (C) (Abb.9) auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Schlagbesen (F) in den Behälter mit Nahrungsmitteln ein und schalten Sie den Normalbetrieb mit der Taste (A) ein. (Abb. 10)
- Nach dem Normalbetrieb (ca. 1 Minute) können Sie in den Betrieb „Turbo“ mit der Taste (B) umschalten.

**Achtung!** Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (F) für die Zubereitung vom festen Teig zu nutzen. Geben Sie Nahrungsmittel in den Mixerbehälter vor der Einschaltung des Geräts zu. Überfüllen Sie nie den Mixerbehälter.

**NUTZUNG DES MINI-ZERKLEINERERS**

Der Zerkleinerer ist für die Zerkleinerung von Fleisch, Käse, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch, Möhren, Walnüssen, Mandeln, Früchten bestimmt.

**Achtung!**

Es ist nicht gestattet, sehr harte Nahrungsmittel im Gerät zu zerkleinern, wie z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreidekörner.

Vor der Zerkleinerung:

- Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebel, Knoblauch, Möhren in gleiche Stücke.
- Entfernen Sie Stängel bei Kräutern, schälen Sie Nüsse.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knörpel aus dem Fleisch.

**Zerkleinerung**

**WARNUNG:** Es ist nicht gestattet, den Behälter des Zerkleinerers zu überfüllen.

**Seien Sie vorsichtig:** Messerklingen sind sehr scharf!

Halten Sie das Messer immer am oberen Plastikendstück.

1. Setzen Sie das Messer (H) auf die Achse des Mixerbehälters (I) auf. (Abb. 5)
2. Geben Sie Nahrungsmittel in den Mixerbehälter (I).
3. Stellen Sie den Deckel des Zerkleinerungsbehälters auf (G). (Abb. 6)
4. Setzen Sie das Getriebe (E) in die Motoreinheit (C) (Abb.7) auf.
5. Setzen Sie die Motoreinheit (C) in den Zerkleinerungsbehälter (I) (Abb.8) auf.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die notwendige Betriebsstufe mit der Taste (A) „Normalbetrieb“ oder (B) „Turbo“ wählen. Während des Betriebs halten Sie die Motoreinheit (C) mit einer Hand und den Zerkleinerungsbehälter (I) mit der anderen.
7. Nehmen Sie die Motoreinheit (C) nach der Nutzung des Zerkleinerers ab, danach nehmen Sie das Getriebe (E) ab.
8. Nehmen Sie vorsichtig das Zerkleinerungsmesser (H) ab.
9. Nehmen Sie zerkleinerte Nahrungsmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter (I) heraus.

***REINIGUNG***

***ACHTUNG!*** *Schneidmesser sind sehr scharf und gefährlich.*

*Gehen Sie damit vorsichtig um!*

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Nehmen Sie Aufsätze ab.
- Nutzen Sie ein feuchtes Tuch für die Reinigung der Motoreinheit (C), danach wischen Sie diese mit dem trockenen Tuch ab.
- Das Getriebe (E) können Sie unter dem Wasserstrom abspülen, aber es ist nicht gestattet, diese ins Wasser zu tauchen.
- Es wird empfohlen, das Messer (H) nach der Zerkleinerung von salzigen und saueren Nahrungsmitteln sofort zu spülen.
- Bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln mit starken Farbeigenschaften (z.B. Möhren, Rote Rübe) können sich Plastikteile des Geräts verfärben, Sie können diese mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch entfernt werden.
- Waschen Sie Aufsätze und den Zerkleinerungsbehälter mit dem warmen Seifenwasser, spülen Sie und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
  Es ist nicht gestattet, Aufsätze zusammen mit der Motoreinheit (C) abzuspülen, nehmen Sie diese von der Motoreinheit ab und danach waschen Sie die Aufsätze.

***ES IST NICHT GESTATTET, DAS GEHÄUSE DES GERÄTS IN BELIEBIGE FLÜSSIGKEITEN ZU TAUCHEN, SOWIE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHIENE ZU WASCHEN.***

***Hinweise zur Zerkleinerung von Produkten***

| Nahrungsmittel | Maximales Gewicht einer Portion für die Zerkleinerung | Bearbeitungszeit ca. |
|---|---|---|
| **Nutzung des Stabmixers** | | |
| Früchte und Möhre | 200 g | 20-30 Sekunden |
| Suppen, Saucen und Kindernahrung | 100-500 ml | 30 Sekunden |
| Flüssiger Teig | 100-500 ml | 30 Sekunden |
| Cocktails, Getränke | 100-500 ml | 30 Sekunden |
| **Nutzung des Mini-Zerkleinerers** | | |
| Zwiebel und Knoblauch | 250 g | 15 Sekunden |
| Fleisch und Fisch | 250-350 g | 20-30 Sekunden |
| Aromakräuter | 100 g | 15 Sekunden |
| Käse | 150 g | 20 Sekunden |
| Walnüsse | 100 g | 20 Sekunden |
| **Nutzung des Schlagbesens** | | |
| Creme | 250 ml | 60 Sekunden |
| Weißei | 4 Eier | 60 Sekunden |

**Technische Eigenschaften**
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 250 W

*Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.*

***Betriebslebensdauer des Geräts – 3 Jahre.***

**Gewährleistung**
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

*Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

**БЛЕНДЕР**

**СИПАТТАМАСЫ**

A. Қосу түймешесі
B. «Турбо» тәртібінің түймешесі
C. Мотор блогы
D. Алынбалы блендер – саптама
E. Редуктор
F. Сұйық өнімдерді араластыру мен көпірту көпсіткіші
G. Чоппер сыймасының қақпағы
H. Ұсақтағыш пышақ
I. Чоппер айшанағы
J. Тіреме

**Қауіпсіздік шаралары**

Электр құрылғысын қолданбас бұрын, қолдану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, осы нұсқаулықты сақтап қойыңыз және оны келешекте ақпарат құралы ретінде пайдаланыңыз.

• Құрылғыны желіге қосу алдында үйіңіздегі желінің кернеуі құрылғыда көрсетілген жұмыс кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
• Құрылғыны бөлмеден тыс қолдануға тиым салынады.
• Бұл құрылғыны, нұсқаулығында көрсетілгендей, тек мақсатына қарай пайдаланыңыз.
• Құрылғыны алғаш қолдану алдында өнімдермен түйісетін барлық алынбалы бөлшектерін жақсылап жуыңыз.
• Құрылғыны тұрақты тегіс беткейге орнатыңыз.
• Құрылғыны қолдануды бастамас бұрын, барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
• Жеткізу топтамасына кірмейтін бөлшектерді қолданбаңыз.
• Өнімді сыймаға құрылғы қосылғанға дейін салып алу керек.
• Құрылғының жұмысы барысында блендер айшанағына саусақтарыңызды немесе өзге заттарды салуға болмайды.
• Блендер айшанағын өнімдермен аса жүктемеңіз және толған сұйықтықтардың деңгейін қадағалаңыз.
• Кескіш жүздер өткір және қауіпті. Оларды ұстағанда сақ болыңыз!
• Пышақтың айналуы қиындаса, құрылғыны желіден ажыратып, пышақтардың айналуына кедергі жасап тұрған өнімдерді абайлап алып тастаңыз.
• Тек пышақтар толық тоқтағаннан кейін ғана өнімдерді блендер айшанағынан алуға және сұйықтықты төгуге болады.
• Құрылғының айналып тұратын бөлшектерін ұстамаңыз.
• Шашыңыз немесе киіміңіздің ұштары пышақтардың айналу аясына кіріп кетпеуін қадағалаңыз.
• Қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз..
• Құрылғыны қолданып болғаннан кейін және тазалау алдында, үнемі электр желіден сөндіріп қойыңыз.
• Ыстық беткейлердің жанында құрылғыны қолданбаңыз (газ немесе электр плитасы, пісіргіш шкаф)
• Желі бауының өткір қырларға және ыстық нәрселерге тимеуін қадағалаңыз.
• Желі бауын тартпаңыз және оны тарпаңыз .
• Желі ашасын су қолдарыңызбен ұстамаңыз.
• Желі бауы зақымданған құрылғыны пайдаланбаңыз.
• Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Ақаулар пайда болған кезде қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
• Блендер айшанағын ыдыс жуғыш машинаға ссалмаңыз.
• Электр тоғымен зақымданудан және оттанудан сақтану үшін құрылғының корпусын суға немесе өзге сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер құрылғы суға құлап кетсе:
  - суды ұстамаңыз;
  - оны желіден тез арада ажыратыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны судан алуға болады;
  - қызмет көрсету орталығына оны қарату немесе жөндету үшін хабарласыңыз.
• Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.

- Егер іске қосылып тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндігі шектеулі тұлғалар болса, аса сақ болыңыз.
- Егер, балалар мен мүмкіндігі шектеулі тұлғаларға, олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалар құрылғыны дұрыс қолдану туралы және дұрыс қолданбаған жағдайда туындайтын қауіп туралы сәйкес, өздеріне түсінікті нұсқаулықтар бермеген жағдайда, бұл құрылғы балалармен немесе мүмкіндігі шектеулі тұлғалармен пайдалануға көзделмеген.
- Блендер тез және тиімді жұмыс істеуге көмектеседі, дегенмен, **үздіксіз жұмыс істеу уақыты 60 секундтан аспау керек.** Блендермен арықарай жұмыс істеу үшін , электромоторды суыту үшін үзіліс жасау керек (3-4 минуттан кем емес).
- Блендер тек тұрмыстық қолданысқа арналған.

**ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

- Блендерді қаптамадан алып шығыңыз.
- Қосу алдында құрылғының жұмыс кернеуі желінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрылғыны қолдану алдында барлық саптамаларды (F), (D), (H) және сыймаларды (I) бейтарап жуғыш құрал қосылған жылы сумен жуып, жақсылап шайып тастаңыз. Мотор блогын (С) жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз.
- Мотор блогын, редукторды (Е), желі бауының ашасы және желі бауын суға немесе өзге сұйықтыққа батыруға тиым салынады.
- Блендердің саптамаларын ыдыс жуу машинасына салмаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда кез келген бөлшектерін шешуге тиым салынады.

**БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ**

Блендер құймалар, сорпалар, майонездер, балалар тағамын дайындауға, сондай-ақ, ішімдіктер немесе коктейльдер араластыруға өте қолайлы.

**БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ**

**ЕСКЕРТУ:** жинастыру алдында желі бауының ашасы розеткаға салынбағанын тексеріңіз.

- (D) саптаманы (С) мотор блогына салыңыз . (рис.2)
- Желі ашасын розеткаға салыңыз. Блендер пайдалануға дайын.
- Блендер саптамасын (D) ұсақтағыңыз/араластырғыңыз келген өнімдер салынған ыдысқа салыңыз да, «қалыпты» (А) түймешесі немесе (В) «турбо» түймешесі арқылы жұмыс тәртібін қосыңыз.(сурет 3.)
- Блендерді сағат тілімен және оған қарсы айналдыра өнімдерді ұсақтаңыз.(сурет 4.)
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желі ашасын розеткадан шығарыңыз.

**Ескерту:** Өнімдер ыдысқа құрылғы қосылғанға дейін салынады. Араластыру үрдісіне дейін, жемістердің қабығын тазалап, барлық жеуге жарамсыз, сүйек сияқты бөлшектерін алып тастап, жемістерді шамамен 2,5 см көлемде кесіп қойыңыз.

- (D) саптаманы блендердің жұмысы кезінде де шешуге тиым салынады.
- Жүздерін зақымдамау үшін мұз, мұздалған өнімдер, дәнді дақылдар, күріш, хош иістендіргіштер мен кофе сияқты қатты өнімдерді өңдемеңіз.

**КӨПСІТКІШТІ ҚОЛДАНУ**

Көпсіткіш саптаманы крем, бисквитты камыр немесе дайын десерттерді араластыруға қолданыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** жинастыру алдында желі бауының ашасы розеткаға салынбағанын тексеріңіз.

- Редукторды (Е) мотор блогына (С)(сурет7) салыңыз.
- Мотор бөлімшесі (С) орнатылған (F) көпсіткішін редукторға салыңыз (сурет 9)
- Желі ашасын розеткаға салыңыз.
- Көпсіткішті (F) өнімдер салынған ыдысқа салыңыз, (А) түймешесі арқылы (10 сурет) қалыпты жұмыс тәртібін қосыңыз.

• Қалыпты жұмыс тәртіптен кейін (шамамен 1 минут), Сіз (В) түймешесін басып, «турбо» тәртібіне өте аласыз.

**Назар аударыңыз!**
(F) саптаманы тығыз қамыр илеуге пайдалануға болмайды.
Өнімдер құрылғы қосылғанға дейін сыймаға салынады. Араластыру сыймасын қатты толтырмаңыз.

**МИНИ-ЧОППЕРДІ ҚОЛДАНУ**
Мини-чоппер ет, ірімшік, пияз, жұпар иісті шөптер, сарымсақ, грек жаңғақтарын, бадам, жемістерді ұсақтауға мақсатталған.

**Назар аударыңыз**!
Мускат жаңғағы, кофе дәндері және дақылдар немесе мұздалған азық сияқты өнімдерді ұсақтауға тиым салынады.
Ұсақтауды бастамас бұрын:

• Ет, ірімшік, пияз, сарымсақ, сәбізді (шашамен біркелкі) кесектеп кесіңіз.
• Шөптердің сабақтарын алып тастаңыз, жаңғақтардың қабығын тазалаңыз.
• Еттің шандырын, сүйектерін кесіп тастаңыз.

**Ұсақтау**
**ЕСКЕРТУ:** Чоппер айшанағын қатты толтырмаңыз**.**

**Сақ болыңыз!** Пышақтың жүздері өте өткір! Пышақты үнемі жоғарғы пластмасс құйрықшасынан ұстаңыз.

1. (Н) пышақты чоппер (І) айшаныгының ұршығына орнатыңыз. (сурет 5)
2. Өнімді чоппер (І) айшанағына салыңыз.
3. (G) айшанағының қақпағын орнатыңыз. (сурет 6)
4. (Е) редукторын (С) мотор блогына (сурет 7) салыңыз.
5. (С) мотор блогын (І) айшанағына салыңыз. (рис.8)
6. (А) «қалыпты» немесе (В) «турбо» түймешелерін басып, сізге қажетті жұмыс тәртібін таңдаңыз да, құрылғыны қосыңыз.
7. Чопперді пайдаланып болғаннан кейін, мотор блогын (С) ажыратыңыз, содан кейін редукторды (Е) шешіңіз.
8. Абайлап, (Н) пышақты шешіңіз.
9. Ұсақталған өнімдерді чоппер (І) айшанағынан алып шығыңыз.

***ТАЗАЛАУ***
***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!*** *Пышақтың кескіш жүздері өте өткір және қауіп төндіреді. Пышақты абайлап ұстаңыз!*

• Құрылғыны тазалау алдында оны электр желісінен ажыратып қойыңыз.
• Саптамаларды шешіңіз.
• Мотор блогын тазалау үшін (С) сәл ылғал матаны қолданыңыз, содан кейін мотор блогын жақсылап сүртіңіз.
• Редукторды сумен шайсаңыз болады, бірақ оны суға батыруға тиым салынады.
• Тұзды немесе қышқыл өнімдерді өңдегеннен кейін, пышақты (Н) тез арада шайып тастаған жөн.
• Бояғыш қасиеттері күшті өнімдерді өңдеу барысында (мысалы, сәбіз немесе қызылша) құрылғының пластик бөлшектері боялып қалуы ықтимал, түстенуді жою үшін, өсімдік майына малынған матамен сүртіп жіберіңіз.
• Чоппер айшанағын, саптамаларды және сыймасын жылы сабын сумен жуып, шәйіп, толық кептіріңіз. Саптамаларды мотор блогымен (С) қосып жууға тиым салынады, оларды алдымен мотор блогынан шешіп алыңыз, тек содан кейін ғана жуыңыз.

***МОТОР БЛОГЫН ЖӘНЕ РЕДУКТОРЛАРДЫ ҚАНДАЙ ДА БОЛСЫН СҰЙЫҚТЫҚҚА БАТЫРУҒА ТИЫМ САЛЫНАДЫ, СОНДАЙ-АҚ, ОЛАРДЫ ЫДЫС ЖУУ МАШИНАСЫНДА ЖУУҒА ТИЫМ САЛЫНАДЫ.***
***САПТАМАЛАРДЫ ЫДЫС ЖУУ МАШИНАСЫНА САЛМАҢЫЗ.***

# ҚАЗАҚ

***Өнімдерді өңдеу бойынша ұсыныс***

| Азық-түлік | Ұсатуға арналған үлестің максималды салмағы | Дайындалудың таяу уақыты |
|---|---|---|
| **Блендерді қолдану** | | |
| Жеміс пен сәбіз | 200 г | 20-30 сек |
| Көжелер, тұздықтар және балалар тамағы | 100-500 мл | 30 сек |
| Сұйық қамыр | 100-500 мл | 30 сек |
| Коктейльдер, сусындар | 100-500 мл | 30 сек |
| **Мини-чопперді қолдану** | | |
| Пияз бен сарымсақ | 250 г | 15 сек |
| Ет пен балық | 250-350 г | 20-30 сек |
| Хош иісті шөптер | 100 г | 15 сек |
| Ірімшік | 150 г | 20 сек |
| Грек жаңғақтары | 100 г | 20 сек |
| **Бұлғауышты қолдану** | | |
| Крем | 250 мл | 60 сек |
| Жұмыртқа ақуызы | 4 жұмыртқа | 60 сек |

**Техникалық мәліметтер**
Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50 Гц
Тұтанатын қуаты: 250 Вт

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.*

***Құралдың қызмет ету мерзімі - 3 жыл.***

**Гарантиялық міндеттілігі**
Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

CE *Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)*

## BLENDER

### DESCRIERE

A. Buton de conectare
B. Butonul regimului «Turbo»
C. Bloc Motor
D. Duză-blender detasabilă
E. Reductor
F. Tel pentru baterea şi amestecarea produselor lichide
G. Capacul recipientului chopperului
H. Cuțit pentru tocare
I. Recipientul chopperului
J. Suport

### MĂSURI DE SIGURANȚA

- Înainte de a conecta dispozitivul, asigurați-vă că tensiunea dispozitivului corespunde cu tensiunea din rețea.
- Nu exploatați dispozitivul în afară încăperilor.
- Exploatați dispozitivul doar conform destinației indicate în instrucțiune.
- Înainte de prima utilizare a dispozitivului spălaşi toate piesele detaşabile care vor contacta cu produse alimentare.
- Utilizați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă.
- Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă că toate piesele sunt instalate corect.
- Nu folosiți accesorii care nu sunt incluse în set.
- Plasați produsele destinate prelucrării în recipient înainte de a conecta dispozitivul.
- În timpul lucrului dispozitivului este interzisă introducerea degetelor sau a altor obiecte în recipientul blenderului.
- Nu supraumpleți recipientul blenderului cu produse alimentare şi urmăriți nivelul lichidelor.
- Cuțitele sunt ascuțite şi prezintă pericol. Manipulați-le cu atenție!
- În caz de încetinire a rotirii cuțitelor deconectați dispozitivul de la rețea şi îndepărtați cu atenție produsele care împiedică rotirea.
- Scoateți produsele şi vărsați lichidele din recipientul blenderului doar după oprirea completă a cuțitelor.
- Nu atingeți părțile mobile ale dispozitivului în timpul rotirii lor.
- Evitați pătrunderea părului sau a capetelor hainei în zona de rotire a cuțitelor.
- Nu lăsați dispozitivul conectat fără supraveghere.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețea înainte de curățare sau dacă nu-l utilizați.
- Nu utilizați dispozitivul în apropierea suprafețelor fierbinți (plită electrică sau aragaz, cuptor).
- Urmăriți că cablu de alimentare să nu se atingă de margini ascuțite sau de suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablu electric şu nu-l răsuciți.
- Nu atingeți fişa cablului electric cu mâinile umede.
- Nu utilizați dispozitivul dacă cablul electric este deteriorat.
- Nu încercați să  reparați dispozitivul din proprie inițiativă. În cazul apariției deficiențelor tehnice adresați-vă la un centru autorizat de service.
- Nu scufundați recipientul blenderului în maşina de spălat vase.
- Pentru a evita riscul electrocutării sau de apariție a incendiului, nu scufundați carcasa dispozitivului în apă sau alte lichide. Dacă dispozitivul a căzut în apă:
  - nu atingeți apă;
  - imediat deconectați dispozitivul de la rețea, şi doar apoi puteți să scoateți dispozitivul din apă;
  - adresați-vă unui centru de autorizat de service pentru verificare sau reparație.
- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucărie.
- Fiți deosebit de precauți atunci când în apropierea dispozitivului conectat se găsesc copii sau persoane cu dizabilități.
- Dispozitivul dat nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii sau persoane cu dizabilități, dacă persoane responsabile de siguranța acestora nu le-au oferit instrucțiuni

clare şi adecvate despre utilizarea sigură a aparatelor electrice şi pericolele legate de folosirea incorectă a dispozitivului.
- Blenderul permite prelucrarea rapidă şi eficientă a produselor, însă **timpul de funcționare continuă a acestuia nu trebuie să depăşească 60 secunde.** Înainte de reluarea utilizării blenderului trebuie făcută o pauză, pentru a permite motorului electric să se răcească (nu mai puțin de 3-4 minute).
- Blenderul este destinat doar pentru uz casnic.

**PREGĂTIREA PENTRU EXPLOATARE**
- Scoateți blenderul din ambalaj.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea de lucru a dispozitivului corespunde cu tensiunea din rețea.
- Înainte de exploatare a dispozitivului spălați duzele (F), (D), (H) şi recipient (I) cu apă caldă şi detergent neutru şi uscați-le bine. Ştergeți blocul motor (C) cu o bucată de țesătură moale, puțin umedă.
- Se interzice scufundarea blocului motor (C), reductorului (E), fişa cablului şi cablu electric în apă sau în orice fel de lichide.
- Nu plasați duzele blenderului în maşina de spălat vase.
- Se interzice detaşarea oricărui accesoriu în timpul funcționării dispozitivului.

**EXPLOATAREA BLENDERULUI**
Blenderul este destinat pentru prepararea sosurilor, supelor, maionezelor, alimentației pentru copii, şi pentru amestecarea băuturilor sau coctail-urilor.

**EXPLOATAREA BLENDERULUI**

**AVERTIZARE:** înainte de montarea părților detaşabile asigurați-vă că fişa cablului electric nu este inclusă în priză.
- Introduceți duza (D) în blocul motorului (C). (des.2)
- Introduceți fişa cablului electric în priză. Blenderul este gata de utilizare.
- Introduceți duza blenderului (D) în recipientul cu produsele pe care doriți să le tocați/amestecați şi conectați regimele de lucru «normal» cu butonul (A) sau «turbo» cu butonul (B). (des.3)
- Tocați produsele, deplasând blenderul în direcția şi împotriva direcției acelor de ceasornic (des.4)
- După finisarea utilizării dispozitivului extrageți fisa cablului electric din priză.

**Remarcă:** Produsele se introduc în recipient înainte de conectarea dispozitivului. Înainte de începerea procesului de amestecare se recomandă curățarea fructelor de coajă, înlăturarea părților necomestibile, ca, de exemplu, sâmburii, tăierea fructelor în cuburi cu dimensiunea de aproximativ 2,5 cm.

- Se interzice detaşarea duzei (D) şi în timpul funcționării blenderului.
- Pentru a nu deteriora lamele, nu prelucrați produse extrem de dure, aşa ca gheață, produse congelate, crupe, orez, condimente şi cafea.

**UTILIZAREA TELULUI**
Utilizați duza-tel doar pentru baterea cremelor, prepararea aluatului de pandişpan, sau pentru amestecarea deserturilor gata.

**AVERTIZARE:** înainte de asamblare asigurați-vă că fişa cablului electric nu este pusă în priză.
- Introduceți reductorul (E) în blocul motor (C)(des.7)
- Introduceți telul (F) în reductorul cu compartimentul motor montat (C) (des.9)
- Introduceți fişa cablului electric în priză.
- Introduceți telul (F) în vasul cu produse şi conectați dispozitivul în regim normal de lucru, apăsând pe butonul (A). (des.10)
- După o perioadă de funcționare în regim normal (aproximativ 1 minut), puteți trece la regimul „turbo”, apăsând pe butonul (B).

**Atenție!**
Se interzice utilizarea telului (F) pentru frământarea aluatului vârtos.
Toate produsele se plasează în vas înainte de conectarea dispozitivului. Nu supraumpleți vasul pentru amestecarea produselor.

**UTILIZAREA MINI-CHOPPERULUI**
Mini-chopperul se utilizează pentru tocarea cărnii, caşcavalului, cepei, ierburilor aromatice, usturoiului, morcovului, nucilor, migdalelor, fructelor.

**Atenție**!
Se interzice tocarea produselor foarte dure, aşa ca nuca de muscat, boabele de cafea sau cereale.

Înainte de a începe procesul de tocare:
- Tăiați carnea, caşcavalul, ceapa, usturoiul, morcovul în bucăți (aproximativ egale).
- Înlăturați tulpinile ierburilor, curățați nucile de coajă.
- Înlăturați oasele, tendoanele şi cartilajele din carne.

**Tocarea**
**AVERTIZARE**: Nu supraumpleți recipientul chopperului.
**Atenție:** lamele cuțitelor sunt foarte ascuțite! Întotdeauna țineți cuțitul de coada superioară din plastic.
1. Montați cuțitul (H) pe axul recipientului chopperului(I). (des.5)
2. Introduceți produsele în recipientul chopperului (I).
3. Montați capacul recipientului (G). (des.6)
4. Introduceți reductorul (E) în blocul motor (C) (des.7)
5. Introduceți blocul motor (C) în recipient (I) (des.8)
6. Conectați dispozitivul, alegând regimul necesar de lucru prin apăsarea butoanelor (A) „normal” sau (B) „turbo”. În timpul funcționării dispozitivului țineți blocul motor (C) cu o mână şi recipientul chopperului (I) cu cealaltă mână.
7. După utilizarea chopperului demontați blocul motor (C), iar apoi scoateți reductorul (E).
8. Scoateți, cu atenție, cuțitul (H).
9. Scoateți produsele tocate din recipientul chopperului (I).

***CURĂȚARE***
***ATENȚIE!*** *Lamele cuțitelor sunt foarte ascuțite si prezintă pericol. Mânuiți-le cu mare atenție!*

- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.
- Detaşați duzele.
- Pentru curățarea blocului motor (C) utilizați o bucată de țesătură puțin umezită, iar apoi ştergeți bine blocul motor.
- Reductorul (E) poate fi clătit cu apă, însă se interzice categoric scufundarea lui în apă.
- După tocarea produselor sărate sau acre este necesară clătirea imediată a cuțitului (H).
- În caz de tocare a produselor cu proprietăți puternice colorante (de exemplu, morcov sau sfeclă) duzele şi recipientele se pot colora. Pentru a le curăța, ştergeți-le cu o bucată de stofă înmuiată în ulei.
- Spălați duzele, recipientul chopperului şi vasul în apă caldă cu detergent, clătiți-le şi uscați-le bine. Se interzice spălarea duzelor împreună cu blocul motor (C). Mai întâi demontați duzele de pe blocul motor şi doar apoi spălați-le.

***SE INTERZICE SCUFUNDAREA BLOCULUI MOTOR ŞI A REDUCTOARELOR ÎN ORICE FEL DE LICHIDE, ŞI SPĂLAREA LOR ÎN MASINA DE SPĂLAT VASE.***
***NU PLASAȚI DUZE ÎN MASINA DE SPĂLAT VASE.***

# ROMÂNĂ

***Ghid de prelucrare a produselor***

| Alimente | Greutatea maximă a porției de mărunțire | Timp aproximativ de preparare |
|---|---|---|
| **Folosirea blenderului** | | |
| Fructe şi morcov | 200 g | 20-30 sec |
| Supe, sosuri şi alimente pentru sugari | 100-500 ml | 30 sec |
| Aluat lichid | 100-500 ml | 30 sec |
| Cocteiluri, băuturi | 100-500 ml | 30 sec |
| **Folosirea mini-chopper-ului** | | |
| Ceapă şi usturoi | 250 g | 15 sec |
| Carne şi peşte | 250-350 g | 20-30 sec |
| Ierburi aromatice | 100 g | 15 sec |
| Caşcavaluri | 150 g | 20 sec |
| Nuci | 100 g | 20 sec |
| **Folosirea bătătorului** | | |
| Cremă | 250 ml | 60 sec |
| Albuş de ou | 4 ouă | 60 sec |

**Specificații tehnice**
Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz
Consum de putere: 250 W

*Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunțare prealabilă.*

***Termenul de exploatare a aparatului – 3 ani.***

**Garanție**
În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

CE *Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).*

## BLENDER

### POPÍS

A. Zapínací tlačítko
B. Tlačítko režimu «Turbo»
C. Motorový blok
D. Snímatelný nástavec-blender
E. Reduktor
F. Kroužek pro šlehání a míchaní tekutín
G. Víko nadrže čopperu
H. Nůž-rozmělnovač
I. Číše čopperu
J. Podložka

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před počátkem použití elektrického přístroje pozorné pročtete danou instrukci pro exploatace a uschovejte její jako informační materiál.

- Před prvním zapnutím se přesvědčete, odpovídá zda pracovní napětí vybavení napětí v elektrické sítě.
- Nesmí se využívat vybavení vně prostorů.
- Užívejte přístroj jenom dle jeho přímého účelu, jako stanoveno v instrukci.
- Před prvním použitím přístroje pečlive promyjte všecky snímatelní detaily, které budou kontaktovat s potraviny.
- Užívejte přístroj na rovným stalém povrchu.
- Před použitím blenderu přesvědčte se, že všecky detaily ustavené správné.
- Ne užívejte příslušenství, ne patřící do souboru dodavky.
- Potraviny jsou v číše před spouštěním blenderu.
- Nesmi se spouštět palce nebo jiné předměty do číše blenderu během jeho provozu.
- Ne přeplníte číše blenderu produkty a sledíte za úrovní nalitích kapalin.
- Brity jsou ostré a představují nebezpečí. Zacházejte s nimi velmi pozorné!
- V případku potíží obracení noži odpojíte vybavení od sítě a pečlivě odstraníte potraviny, které brání rotaci noži.
- Odstraňujte potraviny a slívejte kapaliny z číše blenderu teprve po plním zastavení noži.
- Ne dotýkejte se otáčejících částí vybavení.
- Ne přístupu zásahu vlasů nebo rubů ošacení do oblastí otáčení nože.
- Ne nechávejte vybavení zapnutým bez dozoru.
- Vždy odpojujte vybavení od elektrické síti před čištěním, nebo pokud vy jeho ne používáte.
- Nepoužívejte přístroj nablízku horkých povrchů (plynový nebo elektrický sporák, pečicí trouba).
- Sledíte, aby síťová šňůra ne týkala se akutních předmětů i teplých povrchů.
- Ne natahujte za síťovou šňůru, ne překrucujte její
- Ne berte za sítovou vidlici mokrým rukama.
- Nepoužívejte přístroj s poškozenou sítovou šňůrou nebo vidlici.
- Ne pokoušejte samostatně opravovat vybavení. Při výskytu závad se obracejte v autorizované servisní středisko.
- Ne ukládejte číše blenderu do myčky.
- V zamezení postiženi elektrickým proudem i vznícení ne ponořujte korpus vybavení ve vodu nebo další kapaliny. Pokud přístroj upadnul ve vodu:
  - ne týkejte se vody;
  - bez meškání odpojte jeho od síti, jen nato přístroj k dostání z vody;
  - obraťte se v autorizované servisní středisko pro jeho prohlídku nebo opravu.
- Ne dovolujte dětí využívat vybavení jako hračku.
- Buďte zejména pozorný, pokud blízko od pracujícího přístroje jsou děti nebo osoby s omezenými možnostmi.
- Dané vybavení ne určeno pro využití děti nebo osoby s omezenými možnostmi,jestli jím ne daný vyhovující a srozumitelní instrukce o bezpečném využiti přístroje a těch nebezpečí, které

mohou vznikat při jeho špatném využiti, osobou, odpovědnou za jejích bezpečnost.

- Blender nechává pracovat rychle i efektivně ale přitom **doba trvání nepřerušovaně práce nemusí převyšovat 60 sekund.** Před dalším pokračováním práce blenderu nutno udělat přestávku, potřební pro chlazení elektromotoru (neméně 3-4 minuty).
- Přístroj je určený jen pro domácí použití.

**PŘÍPRAVA DO PRÁCE**

- Vyndejte blender z balení.
- Před zapojením přesvědčte se, že pracovní napětí přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- Před použitím vybavení promyjte nástavce (F), (D), (H) a nádrže (I) teplou vodou s neutrálním pracím prostředkem i pečlivě usušíte.
  Motorový blok (C) propasírujte měkkou lehce vlhkou látkou.
- Nesmí se ponořovat motorový blok (C), reduktor (E), vidlice síťové šňůry i síťovou šňůru ve vodu nebo další kapaliny.
- Ne stavte nástavce blender do myčky.
- Nesmi se sundávat příslušenství během práce přístroje.

**VYUŽITÍ BLENDERU**

Blender výborné chodí sosů, majonézu, pro přípravu dětské stravy, jako a pro míchaní nápitků a koktejlů.

**VYUŽITÍ BLENDERU**

**VAROVÁNÍ:** před montáží se přesvědčte, že vidlice síťové šňůry ne zapojena do zásuvky.

- Vložte nástavec (D) v korpus vybavení (C). (obr.2)
- Vložte sítovou vidlici do zásuvky. Blender je hotovy do použití.
- Vnořte nástavec blenderu (D) nádobí s produkty, které vy chcete rozemlít/promíchat a zapnete «normální» tlačítkem (A) nebo «turbo» tlačítkem (B) režim provozu. (obr.3)
- Rozmělníte produkty, pochybujíc blenderem do a proti běhu hodinových ručiček.(obr.4)
- Po skončení použití vybavení vytáhnite sítovou vidlice z zásuvky.

**Poznámka:** Potraviny nakladejte v nádrž nebo nádobí do spuštení přístroje. Ne přeplnejte nádrž pro míchaní (6).
Před zahájením procesu mixovaní se doporučuje očistit slupku s ovocného, oddálit nestravně části, takové jak kostičky, pořezat ovoce do kostek ve výši kolem 2,5cm.

- Nesmí se snímat nástavec (D) uprostřed práce blenderu.
- Aby ne poškodit čepele, ne obrábějte příliš tvrdé potraviny, takové jak led, zamraženy potraviny, krupy, rýži, pochutinu i kávu.

**VYUŽITÍ KROUŽKU**

Použijte nástavec-kroužek jen pro šlehání krémů, připravovaní přežahových test nebo míchaní připravenych dezertů.

**VAROVÁNÍ:** před montáží se přesvědčete, že vidlice síťové šňůry ne zapojena do zastřčky.

- Vložte reduktor (E) v motorový blok (C) (obr.7)
- Vložte kroužek (F) v reduktor s ustanovením motorovým úsekem (C) (obr.9)
- Vložte sítovou vidlice v zásuvku.
- Stahujte kroužek (F) v nádobí s produkty, zapnete normální režim provozu stisknutím tlačítka (A). (obr.10)
- Po provozu v normálním režimu (kolem 1 minuty), Vy můžete přejít do režimu «turbo», stisknuv tlačítko (B).

**Pozor !**

Nesmí se využívat kroužek (F) pro míchaní tuhých test.
Potraviny nakládejte v nádrž do zapojení přístroje. Ne přeplníte nádrž pro míchaní.

**VYUŽITÍ MINI-ČOPPERU**
Mini-čopper se používá pro mletí masa, sýrů, cíbule, aromatických tráv, česneku, mrkvový, vlašských ořechů, mandli, ovocného.

**Pozor !**
Nesmí se drobit velmi tvrdé potraviny, takové jak muškátový ořech, zrna kávy i traviny.
Předtím jak začít rozmělnění.

- Nakrajet maso, sýr, cibule, česnek, mrkev na (přibližně stejný) kusy.
- Odstranít u trávy stébla, ořechy očistí tod skořepiny.
- Odstranít kostí, pramene i chrupavky z masa.

**Rozmělnění**
**VAROVÁNÍ:** Ne přeplnejte číše čopperu.
**Obezřetně:** čepele nůžu velmi ostrý!
Vždy držíte nůž za vrchní plastikovou stopku.

1. Vložte nůž (H) na osu číši čopperu (I). (obr.5)
2. Umístěte potraviny v číši čopperu (I).
3. Vložte víko číše (G). (obr.6)
4. Vložte reduktor (E) v motorový blok (C) (obr.7)
5. Vložte motorový blok (C) do číše (I) (obr.8)
6. Zapněte vybavení, zvoliv nutný režim provozu klepnutím do tlačítka (A) «normální» nebo (B) «turbo». Behem práce držíte motorový blok (C) jednou rukou, a číše čopperu (I) druhou.
7. Za použití čopperu odpojíte motorový blok (C), a potom svlečte reduktor (E).
8. Budte opatrný,vytáhajíc nůž (H).
9. Vyberte mlete potraviny z číše čopperu (I).

***ČIŠTĚNÍ***
***POZOR! Břity nůže velmi ostré i představují nebezpečí. Obracejte se s nožem krajně pozorne !***

- Před čištěným vybavení odpojíte jeho od elektrické sítě.
- Snímite nástavce.
- Použijte pro čištení motorovýho bloku (C) lehce vlhkou látku, a poté propasírujte motorový blok do sucha.
- Reduktor (E) lze oplachovat vodou, ale kategoricky nesmí se ponořovat jich ve vodu.
- Za zpracování slaných nebo kyselých výrobků nutno hned opláchnout nůž (H).
- Při přetvarovaní výrobků se silnými barvicími vlastnostmi (například, mrkvový nebo řepa) nástavce i nádrže můžou zbarvit se, propasírujte jich látkou, namočenou rostliním olejí.
- Promyjte nástavce, číše čopperu i nádrž v teplej mydlinovéj vodě, opláchnete i pečlivě usušíte jich. Nesmí se proplachovat nástavce spolu s motorovým blokem (C), zpočátku svlečte jich s motorovýho bloku i jen nato promývejte.

***NESMÍ SE PONOŘOVAT MOTOROVÝ BLOK A REDUKTORY DO JAKÉKOLIV KAPALIN, A TAKŽE MYT JICH V MYČKE DO NÁDOBÍ.***
***NE STAVTE NÁSTAVCE DO MYČKY.***

# ČESKÝ

***Nastavení pro připravování produktů***

| Produkty | Maximální množství produktu pro rozmělňování | Přibližný čas zpracovaní |
|---|---|---|
| **Využiti blenderu** | | |
| Ovoce a mrkev | 200 g | 20-30 s |
| Polévky, sosy a dětská potrava | 100-500 ml | 30 s |
| Řídké těsto | 100-500 ml | 30 s |
| Koktejly, nápoje | 100-500 ml | 30 s |
| **Využiti mimi-čopperu** | | |
| Cibule a česnek | 250 g | 15 s |
| Maso a ryby | 250-350 g | 20-30 s |
| Aromatické byliny | 100 g | 15 s |
| Séry | 150 g | 20 s |
| Vlašské ořechy | 100 g | 20 s |
| **Užití kroužku** | | |
| Krém | 250 ml | 60 s |
| Bílek vaječný | 4 vejci | 60 s |

**Technické dané**
Napětí napájení: 220-240 V ~ 50 Hz
Spotřeba: 250 W

***Výrobce je oprávněn měnit charakteristiky přístroje předchozího uvědomení.***

***Životnost přístroje - 3 roku.***

**Záruka**
Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

CE *Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.*

## БЛЕНДЕР

### ОПИС

A. Кнопка включення
B. Кнопка режиму «Турбо»
C. Моторний блок
D. Знімна насадка-блендер
E. Редуктор
F. Вінчик для збивання та змішування рідких продуктів
G. Кришка ємності чоппера
H. Ніж-подрібнювач
I. Чаша чоппера
J. Підставка

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та збережіть її для використання як довідковий матеріал.

- Перш ніж підключити прилад до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електромережі у вашому домі.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Використовуйте цей прилад лише за його призначенням, як описано в інструкції.
- Перед першим застосуванням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які будуть контактувати з продуктами.
- Використовуйте прилад на рівній стійкій поверхні.
- Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Не використовуйте аксесуари, що не входять до комплекту поставки.
- Продукти поміщаються в чашу до ввімкнення приладу.
- Під час роботи приладу забороняється опускати пальці чи будь-які предмети в чашу блендера.
- Не переповнюйте чашу блендера продуктами і слідкуйте за рівнем налитих рідин.
- Ріжучі леза гострі і небезпечні. Поводьтеся з ними вкрай обережно!
- У разі утруднення обертання ножів вимкніть пристрій з мережі та акуратно видаліть продукти, що заважають обертанню ножів.
- Виймайте продукти і зливайте рідини з чаші блендера тільки після повної зупинки ножів.
- Не торкайтеся обертових частин пристрою.
- Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону обертання ножів.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Завжди відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у разі, якщо ви ним не користуєтеся.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь (газова або електрична плита, духова шафа).
- Слідкуйте, щоб мережевий шнур не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за шнур і не перекручуйте його.
- Не беріться за мережеву вилку мокрими руками.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Не ставте чашу блендера в посудомийну машину.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не опускайте корпус пристрою у воду або інші рідини. Якщо прилад упав у воду:
  - не торкайтеся води;
  - негайно від'єднайте його від мережі, тільки після цього можна дістати прилад із води;
  - зверніться до авторизованого сервісного центру для його огляду або ремонту.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться

діти або особи з обмеженими можливостями.

- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та особами з обмеженими можливостями, якщо особою, що відповідає за їхню безпеку, їм не надано відповідних та зрозумілих їм інструкцій щодо безпечного користування пристроєм та тих небезпек, які можуть виникнути при його неправильному використанні.
- Блендер дозволяє швидко та ефективно переробляти продукти, але при цьому **тривалість безперервної роботи не повинна перевищувати 60 секунд**. Перед продовженням роботи блендера треба зробити перерву, необхідну для остигання електромотора (не менше 3-4 хвилин).
- Блендер призначений тільки для домашнього використання.

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Вийміть блендер з упаковки.
- Перед включенням переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Перед використанням пристрою промийте насадки (F), (D), (H) і ємність (I) теплою водою з нейтральним миючим засобом і ретельно просушіть їх. Моторний блок (C) протріть м'якою, трохи вологою тканиною.
- Ніколи не опускайте моторний блок (C), редуктор (E), вилку і мережевий шнур у воду або інші рідини.
- Не ставте насадки блендера в посудомийну машину.
- Забороняється знімати будь-які деталі під час роботи приладу.

## ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

Блендер чудово підходить для приготування соусів, супів, майонезів, для приготування дитячого харчування, а також для змішування напоїв або коктейлів.

## ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед зборкою переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставте насадку (D) в моторний блок (C) (мал. 2).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку. Блендер готовий до використання.
- Опустіть насадку блендера (D) в посуд з продуктами, які ви хочете подрібнити / перемішати та увімкніть режими роботи «нормальний» кнопкою (A) або «турбо» кнопкою (B) (мал. 3).
- Подрібніть продукти, пересуваючи блендер за і проти годинникової стрілки (мал. 4).
- Після завершення використання приладу вийміть вилку мережевого шнура з розетки.

**Примітка:** Продукти поміщаються в посуд до включення приладу. Перед початком процесу змішування рекомендується очистити шкірку з фруктів, видалити неїстівні частини, такі як кісточки, порізати фрукти кубиками розміром приблизно 2,5 см.

- Забороняється знімати насадку (D) під час роботи блендера.
- Щоб не пошкодити леза, не обробляйте занадто тверді продукти, такі як лід, заморожені продукти, крупи, рис, приправи і каву.

## ВИКОРИСТАННЯ ВІНЧИКА

Використовуйте насадку-вінчик тільки для збивання крему, приготування бісквітного тіста або перемішування готових десертів.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед зборкою переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставте редуктор (E) в моторний блок (C) (мал. 7).
- Вставте вінчик (F) в редуктор з встановленим моторним відсіком (C) (мал. 9).

- Вставте мережевую вилку в розетку.
- Опустіть вінчик (F) в посуд з продуктами, увімкніть нормальний режим роботи натисненням кнопки (А) (мал. 10).
- Після роботи в нормальному режимі (приблизно 1 хвилину) можна перейти до режиму «турбо», натиснувши кнопку (В).

**Увага!**

Забороняється використовувати вінчик (F) для замішування крутого тіста.

Продукти поміщаються в ємність до ввімкнення приладу.

Не переповнюйте ємність для змішування.

**ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-ЧОППЕРА**

Міні-чоппер використовується для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, ароматичних трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, фруктів.

**Увага**!

Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як мускатні горіхи, зерна кави та злаки.

Перед тим як почати подрібнення:

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (приблизно однаковими) шматочками.
- Видаліть у трав стебла, горіхи очистіть від шкаралупи.
- Видаліть кістки, жили й хрящі з м'яса.

**Подрібнення**

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не переповнюйте чашу чоппера.

Обережно: леза ножа дуже гострі!

Завжди тримайте ніж за верхній пластмасовий хвостовик.

1. Встановіть ніж (Н) на вісь чаші чоппера (I) (мал. 5).
2. Помістіть продукти в чашу чоппера (I).
3. Встановіть кришку чаші (G) (мал. 6).
4. Вставте редуктор (Е) в моторний блок (С) (мал. 7).
5. Вставте моторний блок (С) в чашу (I) (мал. 8).
6. Увімкніть пристрій, вибравши потрібний Вам режим роботи натисканням кнопок (А) «нормальний» або (В) «турбо». Під час роботи тримайте моторний блок (С) однією рукою, а чашу чоппера (I) іншою.
7. Після використання чоппера від'єднайте моторний блок (С), а потім зніміть редуктор (Е).
8. Дуже обережно вийміть ніж (Н).
9. Вийміть подрібнені продукти з чаші чоппера (I).

***ЧИЩЕННЯ***

***УВАГА!*** *Ріжучі леза ножа дуже гострі та небезпечні.*

*Поводьтеся з ножем вкрай обережно!*

- Перед чищенням пристрою відключіть його від електричної мережі.
- Від'єднайте насадки.
- Використовуйте для очищення моторного блоку (С) злегка вологу тканину, після чого протріть моторний блок насухо.
- Редуктор (Е) можна обполіскувати водою, але категорично забороняється опускати у воду.
- Після обробки солоних або кислих продуктів необхідно відразу обполоснути ніж (Н).
- При переробці продуктів з сильними барвниками (наприклад, моркви або буряку) насадки та місткості можуть змінити колір; протріть їх тканиною, змоченою рослинним маслом.
- Промийте насадки, чашу чоппера та ємність в теплій мильній воді, обполосніть і ретельно просушіть їх. Забороняється промивати насадки разом з моторним блоком (С); спочатку зніміть їх з моторного блоку і лише після цього промивайте.

***ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ОПУСКАТИ МОТОРНИЙ БЛОК І РЕДУКТОРИ В БУДЬ-ЯКІ РІДИНИ, А ТАКОЖ МИТИ ЇХ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.***

***НЕ ПОМІЩАЙТЕ НАСАДКИ В ПОСУДОМИЙНУ МАШИНУ.***

# УКРАЇНЬСКИЙ

***Інструкція з переробки продуктів***

| Продукти | Максимальна вага порції для подрібнення | Приблизний час приготування |
|---|---|---|
| **Використання блендера** | | |
| Фрукти і морква | 200 г | 20-30 сек |
| Супи, соуси та дитяче харчування | 100-500 мл | 30 сек |
| Рідке тісто | 100-500 мл | 30 сек |
| Коктейлі, напої | 100-500 мл | 30 сек |
| **Використання міні-чоппера** | | |
| Цибуля та часник | 250 г | 15 сек |
| М’ясо та рыба | 250-350 г | 20-30 сек |
| Ароматичні трави | 100 г | 15 сек |
| Сири | 150 г | 20 сек |
| Волоські горіхи | 100 г | 20 сек |
| **Використання вінчика** | | |
| Крем | 250 мл | 60 сек |
| Білок яйця | 4 яйця | 60 сек |

**Технічні характеристики**
Напруга живлення: 220-240 В ~ 50Гц
Споживана потужність: 250 Вт

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

***Термін служби приладу – 3 роки.***

**Гарантія**
Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред’явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред’явити чек або квитанцію про покупку.

CE *Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред’являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.*

## БЛЭНДАР

### АПІСАННЕ

A. Кнопка ўключэння
B. Кнопка рэжыму “Турба”
C. Маторны блок
D. Здымная насадка-блэндар
E. Рэдуктар
F. Венца для ўзбівання і змешвання вадкіх прадуктаў
G. Вечка ёмістасці чопера
H. Нож-здрабняльнік
I. Чара чопера
J. Падстаўка

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце дадзенае кіраўніцтва па эксплуатацыі і захавайце яго для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

- Перш чым падлучыць прыбор да электрасеткі, праверце, ці адпавядае напруга, паказаная на прыборы, напрузе электрасеткі ў вашай хаце.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Выкарыстоўвайце дадзены прыбор толькі па яго прызначэнні, як апісана ў інструкцыі.
- Перад першым ужываннем прыбора старанна прамыйце ўсе здымныя дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі.
- Выкарыстоўвайце прыбор на роўнай устойлівай паверхні.
- Перш чым пачаць карыстацца прыборам, пераканайцеся, што ўсе дэталі ўсталяваны правільна.
- Не выкарыстоўвайце прылады, якія не ўваходзяць ў камплект пастаўкі.
- Прадукты змяшчаюцца ў чару да ўключэння прыбора.
- Падчас працы прыбора забараняецца апускаць пальцы ці якія-небудзь прадметы ў чару блэндара.
- Не перапаўняйце чару блэндара прадуктамі і сачыце за ўзроўнем налітых вадкасцяў.
- Рэжучыя лёзы вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з імі вельмі асцярожна!
- У выпадку цяжкасці кручэння нажоў адключыце прыладу ад сеткі і акуратна выдаліце прадукты, якія замінаюць кручэнню нажоў.
- Вымайце прадукты і злівайце вадкасці з чары блэндара толькі пасля поўнага прыпынку нажоў.
- Не дакранайцеся да круцельных частак прылады.
- Не дапушчайце траплення валасоў ці краёў адзежы ў зону кручэння нажоў.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Заўсёды адключайце прыладу ад электрасеткі перад чысткай, ці калі вы яе не выкарыстоўваеце.
- Не выкарыстоўвайце прыбор зблізку гарачых паверхняў (газавая ці электрычная пліта, духавая шафа).
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакранаўся вострых беражкоў і гарачых паверхняў.
- Не цягніце за сеткавы шнур і не перакручвайце яго.
- Не бярыцеся за сеткавую вілку мокрымі рукамі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні няспраўнасцяў звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Не апускайце чару блэндара ў пасудамыйную машыну.
- Каб пазбегнуць паразы электрычным токам і ўзгарання, не апускайце корпус прылады ў ваду ці іншыя вадкасці. Калі прыбор зваліўся ў ваду:
  - не дакранайцеся вады;
  - неадкладна адлучыце яго ад сеткі, толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады;
  - звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для яго агляду ці рамонту.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.

- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі паблізу ад працавальнага прыбора знаходзяцца дзеці ці людзі з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тую небяспеку, якая можа узнікнуць пры яе няправільным карыстанні тым, хто адказвае за іх бяспеку.
- Блэндар дазваляе хутка і эфектыўна перапрацоўваць прадукты, але пры гэтым **працягласць бесперапыннай працы не павінна перавышаць 60 секунд**. Перад далейшым працягам працы блэндара неабходна зрабіць перапынак, неабходны для астывання электраматора (не меней 3-4 хвілін).
- Блэндар прызначаны толькі для хатняга выкарыстання

## ПАДРЫХТОЎКА ДА ПРАЦЫ

- Выміце блэндар з пакавання.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе сеткі.
- Перад выкарыстаннем прылады прамыйце асадкі (F), (D), (H) і ёмістасць (I) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам і старанна прасушыце іх. Маторны блок (C) пратрыце мяккай, злёгку вільготнай тканінай.
- Забараняецца апускаць маторны блок (C), рэдуктар (E), вілку сеткавага шнура і сеткавы шнур у ваду ці іншыя вадкасці.
- Не змяшчайце насадкі блэндара ў пасудамыйную машыну.
- Забараняецца здымаць любыя прылады падчас працы прыбора.

## ВЫКАРЫСТАННЕ БЛЭНДАРА

Блэндар цудоўна падыходзіць для прыгатавання соусаў, супоў, маянэзаў, для прыгатавання дзіцячага сілкавання, а таксама для змешвання напояў ці кактэйляў.

## ВЫКАРЫСТАННЕ БЛЕНДЕРА

**ПАПЯРЭДЖАННЕ**: перад зборкай пераканайцеся, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў разетку.

- Устаўце насадку (D) у маторны блок (C). (мал.2)
- Устаўце сеткавую вілку ў разетку. Блэндар гатовы да выкарыстання.
- Пагрузіце насадку блэндара (D) у посуд з прадуктамі, якія вы жадаеце здрабніць/перамяшаць і ўключыце "звычайны" кнопкай (A) ці "турба" кнопкай (У) рэжымы працы. (мал.3)
- Здробніце прадукты, перасоўваючы блэндар па і супраць гадзіннікавай стрэлкі.(мал.4)
- Пасля завяршэння выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з разеткі.

**Нататка**: Прадукты змяшчаюцца ў посуд да ўключэння прыбора. Перад пачаткам працэсу змешвання рэкамендуецца ачысціць лупіну з садавіны, выдаліць неядомыя часткі, такія як костачкі, парэзаць садавіну кубікамі памерам каля 2,5 см.

- Забараняецца здымаць насадку (D) падчас працы блэндара.
- Каб не пашкодзіць лёзы, не апрацоўвайце занадта цвёрдыя прадукты, такія як лёд, замарожаныя прадукты, крупы, рыс, заправы і каву.

## ВЫКАРЫСТАННЕ ВЕНЦА

Выкарыстоўвайце насадку-венца толькі для ўзбівання крэму, прыгатавання бісквітнага цеста ці перамешвання гатовых дэсертаў.

**ПАПЯРЭДЖАННЕ**: перад зборкай пераканайцеся, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў разетку.

- Устаўце рэдуктар (E) у маторны блок (C)(мал.7)
- Устаўце венца (F) у рэдуктар з усталяваным маторным адсекам (З) (мал.9)

- Устаўце сеткавую вілку у разетку.
- Апусціце венца (F) у посуд з прадуктамі, уключыце звычайны рэжым працы націскам кнопкі (А). (мал.10)
- Пасля працы ў звычайным рэжыме (прыблізна 1 хвіліну) Вы можаце перайсці да рэжыму "турба", націснуўшы на кнопку (У).

**Увага!**
Забараняецца выкарыстоўваць венца (F) для замешвання стромкага цеста. Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора. Не перапаўняйце ёмістасць для змешвання.

**ВЫКАРЫСТАННЕ МІНІ-ЧОПЕРА**
Міні-чопер выкарыстоўваецца для драбнення мяса, сыра, лука, араматычнай травы, часнаку, морквы, грэцкіх арэхаў, міндаля, садавіны.
**Увага!**
Забараняецца здрабняць вельмі цвёрдыя прадукты, такія як мушкатовыя арэхі, зерне кавы і траву. Перад тым як пачаць драбненне:
- Нарэжце мяса, сыр, лук, часнок, моркву (прыкладна аднолькавымі) кавалачкамі.
- Выдаліце ў травы сцеблы, арэхі ачысціце ад шкарлупіны.
- Выдаліце косткі, жылы і храсткі з мяса.

**Драбненне**
**ПАПЯРЭДЖАННЕ**: Не перапаўняйце чару чопера.
**Асцярожна**: лёзы нажа вельмі вострыя!
Заўсёды трымайце нож за верхні пластмасавы хвастаўік.
1. Усталюйце нож (H) на вось чары чоппера (I). (мал.5)
2. Змясціце прадукты ў чару чоппера (I).
3. Усталюйце вечка чары (G). (мал.6)
4. Устаўце рэдуктар (E) у маторны блок (З) (мал.7)
5. Устаўце маторны блок (З) у чару (I) (мал.8)
6. Уключыце прыладу, абраўшы патрэбны вам рэжым працы націскам кнопак (А) “звычайны” ці (У) “турба”. Падчас працы трымайце маторны блок (З) адной рукой, а чару чоппера (I) другой.
7. Пасля выкарыстання чопера адлучыце маторны блок (C), а затым зніміце рэдуктар (E).
8. Асцярожна выміце нож (H).
9. Выміце здробненыя прадукты з чары чопера (I).

***ЧЫСТКА***
***ЎВАГА! Рэжучыя лёзы нажа вельмі вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з нажом вельмі асцярожна!***

- Перад чысткай прылады адключыце яе ад электрычнай сеткі.
- Адлучыце насадкі.
- Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (C) злёгку вільготную тканіну, пасля чаго пратрыце маторны блок насуха.
- Рэдуктар (E) можна апалоскваць вадой, але катэгарычна забараняецца апускаць у ваду.
- Пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў неабходна адразу спаласнуць нож (H). о Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбуючымі уласцівасцямі (напрыклад, морквы ці буракі) насадкі і ёмістасці могуць афарбавацца, пратрыце іх тканінай, змочанай алеем.
- Прамыйце насадкі, чару чопера і ёмістасць у цёплай мыльнай вадзе, спаласніце і старанна прасушыце іх. Забараняецца прамываць насадкі разам з маторным блокам (З), спачатку зніміце іх з маторнага блока і толькі пасля гэтага прамывайце.

***ЗАБАРАНЯЕЦЦА АПУСКАЦЬ МАТОРНЫ БЛОК І РЭДУКТАРЫ Ў ЛЮБЫЯ ВАДКАСЦІ, А ТАКСАМА МЫЦЬ ІХ У ПАСУДАМЫЙНАЙ МАШЫНЕ. НЕ ЗМЯШЧАЙЦЕ НАСАДКІ Ў ПАСУДАМЫЙНУЮ МАШЫНУ.***

# БЕЛАРУСКІ

***Кіраўніцтва па перапрацоўцы прадуктаў***

| Прадукты | Максімальная вага порцыі для драбнення | Прыкладны час гатовасці |
|---|---|---|
| **Выкарыстанне блэндара** | | |
| Садавіна і морква | 200 г | 20-30 сек |
| Супы, соусы і дзіцячае сілкаванне | 100-500 мл | 30 сек |
| Вадкае цеста | 100-500 мл | 30 сек |
| Актэйлі, напоі | 100-500 мл | 30 сек |
| **Выкарыстанне міні-чопера** | | |
| Лук и часнок | 250 г | 15 сек |
| Мяса и рыба | 250-350 г | 20-30 сек |
| Араматычныя травы | 100 г | 15 сек |
| Сыры | 150 г | 20 сек |
| Грэцкія арэхі | 100 г | 20 сек |
| **Выкарыстанне венца** | | |
| Крэм | 250 мл | 60 сек |
| Бялок яйка | 4 яйкі | 60 сек |

**Тэхнічныя дадзеныя**
Напруга сілкавання: 220-230 В
Спажываная магутнасць: 250 Вт

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.*

***Тэрмін службы прыбора - 3 гады.***

**Гарантыя**
Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

CE *Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)*

## BLENDER

### TA'RIFI

A. Yoqish tugmasi
B. Turbo rejimining tugmasi
C. Motor bloki
D. Yechib olinadigan uchlik-blender
E. Reduktor
F. Suyuq mahsulotlarni ko'pirtirish va aralashtirish moslamasi
G. Chopperning idishning qopqog'i
H. Maydalovchi pichoq
I. Chopperning idishi
J. Buyum tagligi

### EHTIYOT CHORALARI

Elektr buyumidan foydalanishni boshlashdan avval, mazkur buyumdan foydalanish yuzasidan yo'riqnomani diqqat bilan o'qib chiqing va uni axborot materiali sifatida saqlab qo'ying.

- Buyumni elektr tarmog'iga birinchi yoqishdan avval tarmoq adapterining ish kuchlanishi uyingizdagi elektr tarmog'ining kuchlanishiga mos kelishini tekshiring.
- Moslamadan xonadan tashqarida foydalanish taqiqlanadi.
- Ushbu buyumdan faqat uning yo'riqnomada ko'rsatilgan mo'ljallangan maqsadiga muvofiq foydalanish kerak.
- Buyumdan birinchi foydalanishdan avval uning oziq-ovqat mahsulotlariga tegib turadigan barcha qismlarini puxta yuvish kerak.
- Buyumdan tekis barqaror yuzaning ustida foydalaning.
- Buyumdan foydalanishni boshlashdan avval barcha detallari to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling.
- Etkazib berish to'plamiga kirmagan anjomlardan foydalanmang.
- Oziq-ovqat mahsulotlari buyum idishiga buyumnin yoqilishidan avval solinadi.
- Buyumning ishlagan paytida blenderning idishiga barmoqlarni yoki biror-bir buyumlarni tiqish taqiqlanadi.
- Blenderning idishini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ortiqcha to'latib yubormang va unga quyilgan suyuqliklarning sathini kuzatib turing.
- Pichoqlarning kesuvchi tig'lari o'tkir va xavfli bo'ladi. Ular bilan ehtiyot bo'lib ishlang.
- Blenderning idishini oziq-ovqat mahsulotlariga ortiqcha to'latib yubormang va unga quyilgan suyuqliklarning sathini diqqat bilan kuzatib turing.
- Pichoqlarning aylanishi qiyinlashib qolganda buyumni tarmoqdan o'chiring va pichoqlarning aylanishiga to'sqinlik qilayotgan oziq-ovqat masulotlarni ehtiyot bo'lib chiqarib oling.
- Faqat pichoqlarning to'liq to'xtaganidan keyingina blenderning idishidan mahsulotlarni chiqarib oling va suyuqliklarni quyib oling.
- Buyumning aylanayotgan qismlariga tegmang.
- Pichoqlarning aylanish zonasiga sochlarning yoki kiyim chetlarining kirib qolishiga yo'l qo'ymang.
- Yoqilgan buyumni qarovsiz qoldirmang.
- Doimo buyumni tozalashdan avval yoki siz undan foydalanmagan paytda elektr tarmog'idan o'chiring.
- Asbobni va uning tagligini issiq yuzalarga yaqin (gaz yoki elektr plitasi, duxovka shkafi) yonida joylashtirmang.
- Tarmoq adapterining simi o'tkir narsalarga va issiq yuzalarga tegmasligini nazorat qilib turing.
- Tarmoq simini ushlab tortmang, uni qattiq buramang.
- Tarmoq simining vilkasini nam qo'lingiz bilan ushlamang.
- Tarmoq simi shikastlangan buyumdan foydalanmang.
- Buyumni mustaqil ravishda ta'mirlashga urinmang. Buyumda nosozliklar yuzaga kelgan holda ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.
- Blenderning idishini idish yuvish mashinasiga solmang.
- Elektr tokining zarbasi bilan shikastlanish va yong'in kelib chiqishiga yo'l qo'ymaslik uchun motorli blokni suvga va boshqa suyuqliklarga botirmang. Agar buyum suvga tushib ketgan bo'lsa:

- suvga tegmang;
- uni darhol tarmoqdan o'chiring, faqat shundan keyingina buyumni suvdan olish mumkin bo'ladi;
- buyumni ko'rib tekshirish yoki ta'mirlash uchun ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.

- Bolalarga ushbu buyumdan o'yinchoq sifatida foydalanishga ruxsat bermang.
- Ishlayotgan buyumgsha yaqin joyda bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar bo'lganda alohida ehtyot bo'ling.
- Ushbu moslama bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, agar faqat faqat ularga buyumdan xavfsiz foydalanish to'g'risida va buyumdan noto'g'ri foydalanganda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflar to'g'risida tegishli va ularga tushunarli yo'riqnomalar berilgan holdagina ularga buyumdan foydalanish ruxsat etiladi.
- Blender to'plami mahsulotlarni tez va samarali qayta ishlashga imkon beradi, lekin bunda **uning uzluksiz ishlashining davomiyligi 60 soniyadan oshmasligi lozim**. Blenderning keyingi ishlatishidan avval elektr motorining sovishi uchun kerak bo'lgan (kamida 3-4 daqiqalik) tanaffus kutib turilishi lozim.
- Blender faqat uy ro'zg'orida foydalanish uchun mo'ljallangan.

**ISHGA TAYYORLASH**

- Blenderni o'ramidan chiqarib oling
- Asbobni yoqishdan avval buyumning ishlash kuchlanishi elektr tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling
- Birinchi foydalanishdan avval buyumning (F), (D), (H) uchliklarini va (I) idishini yumshoq yuvish vositasi bo'lgan iliq suv bilan yuving va uni puxta quritib oling. Blenderning Motorli blokini (C) yumshoq, sal nam mato bilan arting
- Blenderning motorli blokini (C), reduktorini (E), tarmoq simini va tarmoq simining vilkasini har qanday suyuqliklarga botirish va uni suv bilan yuvish taqiqlanadi.
- Blenderning uchliklarini idish yuvish mashinasiga solish taqiqlanadi.
- Asbob ishlaganda uning har qanday anjomlarini yechib olish taqiqlanadi.

**BLENDERDAN FOYDALANISH**

Blender qaylalarni, sho'rvalar, mayonezlarni tayyorlash uchun, bolalarning oziq-ovqatini tayyorlash uchun, shuningdek ichimliklar yoki kokteyllarni aralashtirib tayyorlash uchun a'lo ravishda mos keladi.

**BLENDERDAN FOYDALANISH**

**OGOHLANTIRISH**: yig'ishdan avval tarmoq simining vilkasi rozetkaga kiritilmaganligiga ishonch hosil qiling.

- Yechib olinadigan uchlikni (D) buyumning motorli blokiga (C) kiriting. (2-rasm)
- Tarmoq vilkasini rozetkaga kiriting. Blender foydalanish uchun tayyor.
- Blenderning uchligini (D) siz aralashtirishingiz yoki maydalashingiz kerak bo'lgan mahsulotlar solingan idishga botiring va (A) tugmasi bilan «normal» ishlash rejimini yoqing yoki (B) tugmasi bilan «turbo» ishlash rejimni yoqing. (3-rasm)
- Blenderni soat milining yo'nalishi bo'yicha va unga qarshi yo'nalishda harakatlantirib, oziq-ovqat mahsulotlarini maydalang.(4-rasm)
- Buyumdan foydalanishni tugatgandan keyin tarmoq simining vilksini rozetkadan chiqarib oling.

**Eslatma:** Mahsulotlar idishga yoki maxsus idishga asbob yoqilishdan avval joylashtiriladi. Aralashtirish jarayonini boshlashdan avval mevalardan po'stlog'ini tozalash, danaklar kabi yeyilmaydigan qismlarini olib tashlash, mevalarni 2,5 sm ga yaqin kattalikdagi bo'lakchalarga to'g'rash tavsiya etiladi.

- Blenderning ishlash paytida uchlikni (D) yechib olish taqiqlanadi.
- Pichoq tig'lariga shikast yetkazmaslik uchun muz, muzlatilgan mahsulotlar, yormalar, guruch, ziravorlar va qahva kabi o'ta qattiq mahsulotlarni solib ishlov bermang.

**KO'PIRTIRISH MOSLAMASIDAN FOYDALANISH**

Ko'pirtirish moslamasi uchligidan faqat kremni ko'pirtirish, biskvit xamirini tayyorlash yoki tayyor desertlarni aralashtirish uchun foydalaning .

**OGOHLANTIRISh**: asbobni yig'ishdan avval tarmoq simining vilkasi rozetkaga kiritilmaganligiga ishonch hosil qiling.

- Reduktorni (E) motorli blokka (C) kiriting. (7-rasm)
- Ko'pirtirish moslamasini (F) motorli blok (C) o'rnatib mustahkamlangan reduktorga kiriting. (9-rasm)
- Tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiriting.

- Ko’pirtirish moslamasini (F) masalliqlar solingan idishiga tushiring va buyumni yoqish uchun (A) tugmasini bosib, normal ishlash rejimini yoqing. (10-rasm)
- Normal ishlash rejimida (taxminan 1 daqiqadan keyin) ishlashdan keyin, Siz (B) tugmasini bosib, «turbo» ishlash rejimiga o’tishingiz mumkin.

**Diqqat!**
Ko’pirtirish moslamasini (F) qattiq xamirni qorish uchun ishlatish taqiqlanadi.
Masalliqlar idishga buyumning yoqilishidan avval solinadi. Masalliqlar uchun idishni ortiqcha to’latib yubormang.

**MINI-CHOPPERDAN FOYDALANISH**
Mini-chopper go’shtni, pishloqni, piyozni, ziravor o’tlarni, sarimsoq piyozni, sabzini, yong’oqlarni, bodom, mevalarni maydalash uchun ishlatiladi.
**Diqqat!**
Muskat yong’oqlari, qahva donalari va g’alla-don kabi o’ta qattiq mahsulotlarni maydalash taqiqlanadi.
Maydalashni boshlashdan avval:
- Go’shtni, pishloqni, piyozni, sarimsoq piyozni, sabzini (taxminan bir xil) bo’laklarga to’g’rang.
- Ziravor o’tlarning poyalarini olib tashlang, yong’oqlarni po’stlog’idan tozalang.
- Go’shtdan suyaklarni, chandir va tog’aylarni olib tashlang.

**Maydalash**
**OGOHLANTIRISh:** Chopperning idishini ortiqcha to’latib yubormang.
**Ehtiyot bo’ling**: pichoqning tig’lari juda o’tkir!
Doimo pichoqni ustki plastmassa uchidan ushlab ishlating.
1. Pichoqni (N) chopper idishining (I) o’qi ustiga o’rnating. (5-rasm)
2. Masalliqlarni chopperning idishiga (I) soling.
3. Idishning qopqog’ini (G) o’rnating. (6-rasm)
4. Reduktor qopqog’ini (E) motor blokning (C) ustiga o’rnating (7-rasm).
5. Motorli blokni (C) idishning (I) ichiga kiriting. (8-rasm)
6. (A) tugmani yoki (B) tugmani bosib, «normal» yoki «turbo» rejimini tanlagan holda kerakli ishlash rejimi bilan buyumni yoqing. Ishlash paytida bir qo’lingiz bilan motorli blokni (C) ikkinchi qo’lingiz bilan esa chopperning idishini (I) ushlab turing.
7. Chopperdan foydalanishdan keyin avvaliga motorli blokni (C) ajratib oling, keyin esa reduktor qopqog’ini (E) yechib oling.
8. Ehtiyot bo’lib, pichoqni (H) chiqarib oling.
9. Chopperning idishidan (I) maydalangan mahsulotlarni chiqarib oling.

***TOZALASH***
*DIQQAT! Pichoqning kesuvchi tig’lar juda o’tkir bo’lib, inson uchun xavfli bo’ladi. Ular bilan juda ehtiyot bo’lib ishlang!*

- Buyumni tozalashdan avval uni elektr tarmog’idan o’chirib qo’ying.
- Buyumning uchliklarini ajratib oling.
- Motorli blokni (C) tozalash uchun faqat sal nam bo’lgan matodan foydalaning, shundan keyin motorli blokni quritib arting.
- Reduktorlarni (E) jo’mrak ostida iliq suv bilan chayish mumkin, lekin ularni suvga botirish qat’iy taqiqlanadi.
- Sho’r yoki nordon masalliqlarga ishlov berganingizdan keyin pichoqni (N) darhol chayish kerak.
- Juda kuchli bo’yaydigan xususiyatlari bo’lgan mahsulotlarga ishlov berishda (masalan, sabzi yoki lavlagi) uchliklar ularning rangiga bo’yalib qolishi mumkin, uchliklarni o’simlik yog’iga namlangan mato bilan arting.
- Buyumning uchliklarini, chopperning idishini va buyumning idishini iliq sovunli suvda yuqing, ularni chayib oling va yaxshilab quriting. Buyumning uchliklarini motorli blok bilan (C) yuvish taqiqlanadi, avval ularni blenderdan yechib oling va faqat shundan keyingina uni yuvishingiz mumkin.

***MOTOR BLOKINI VA ASBOBNING REDUKTORLARINI SUVGA YOKI BOSHQA HAR QANDAY SUYUQLIKLARGA BOTIRISH, SHUNINGDEK IDISh-TOVOQ YUVISH MASHINASIDAN FOYDALANISH TAQIQLANADI.***
***BLENDERNING UCHLIKLARINI TOZALASH UCHUN IDISh-TOVOQ Yuvish MASHINASIDAN FOYDALANISH TAQIQLANADI.***

***Masalliqlarga ishlov berish bo'yicha yo'riqnoma***

| Oziq-ovqat mahsulotlari | Maydalash uchun bir portsiyaning maksimal vazni | Tayyorlashning taxminiy vaqti |
|---|---|---|
| **Blenderdan foydalanish** | | |
| Mevalar va sabzi | 200 g | 20-30 soniya |
| Sho'rvalar, qaylalar va bolalarning oziq-ovqatlari | 100-500 ml | 30 soniya |
| Suyuq xamir | 100-500 ml | 30 soniya |
| Kokteyllar, ichimliklar | 100-500 ml | 30 soniya |
| **Mini-chopperdan foydalanish** | | |
| Piyoz va sarimsoq piyoz | 250 g | 15 soniya |
| Go'sht va baliq | 250-350 g | 20-30 soniya |
| Ziravor o'tlar | 100 g | 15 soniya |
| Pishloq | 150 g | 20 soniya |
| Yong'oqlar | 100 g | 20 soniya |
| **Ko'pirtirish moslamasidan foydalanish** | | |
| Krem | 250 ml | 60 soniya |
| Tuxumning oqini ko'pirtirish | 4 ta tuxum | 60 soniya |

**Texnik xususiyatlari**
Ta'minot kuchlanishi: 220-240 V ~ 50 Hz
Iste'mol quvvati: 250 W

*Ишлаб чиқарувчи жиҳоз хусусиятларини олдиндан маълум қилмасдан ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.*

***Buyumning xizmat qilishining muddati - 3 yil.***

**Кафолат шартлари**
Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шарти ҳисобланади.

CE *Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.*

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**PL**

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w ktorej pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowny w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.